

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2019



Si l'on retrouve au nez finesse et distinction florale typiques du style insufflé par Jean-Baptiste, ce Meursault-Charmes recèle une énergie interne impressionnante, une force tellurique que la vigne a su tirer du sol, sur ce millésime particulièrement concentré. Ce 1^{er} Cru, encore dans ses langes, devrait d'ici 5 ans tenir fièrement son rang au sommet de l'appellation !

Les Bouzereau exploitent une cinquantaine d'ares, plus précisément situées sur la partie haute des Charmes-Dessus, tout contre le célèbre Clos des Perrières. L'âge moyen des vignes (40 ans environ) leur permet de s'enraciner dans le sous-sol calcaire, tout en tirant du sol plus limoneux la concentration et cette densité de matière presque voluptueuse que l'on apprécie tant dans les meilleurs Meursault-Charmes.

Après avoir passé 18 mois au total, en fûts puis en cuves, dans les caves fraîches du Domaine, creusées en 2008 pour justement se donner les moyens d'allonger et d'affiner les élevages, ce Meursault 1^{er} Cru Charmes-Dessus nous envoûte dès le premier nez par ses notes sensuelles de pâte d'amande, de fruits bien mûrs, entre la poire, la pêche rôtie au miel, la prune et la banane écrasée, mais aussi de confiture de lait et de cire d'abeille. La finesse et l'élégance florale sont aussi au rendez-vous : plus il s'aère, plus le nez déploie des notes aériennes évoquant le chèvrefeuille, la sauge, mais aussi le poivre vert et les zestes d'orange et de citron. On ressent une superbe complexité qui ne demande qu'à se délier après quelques années de cave.

Même potentiel considérable en bouche : l'entame se révèle dense et éminemment concentrée, gorgée de fruits blancs aux accents poivrés. Mais ici, aucune trace de lourdeur, bien au contraire : de l'énergie pure ! Une énergie tirée des sols, qui fait littéralement vibrer le vin sur le palais. Une énergie soulignée avec une précision remarquable par une fine acidité et quelques évocations stimulantes de peaux et de pulpe d'agrumes.

Il y a, dans cette minéralité intense et profonde, un effet « Perrières » qui n'est finalement pas si surprenant que cela quand on sait que la parcelle des Charmes-Dessus de Jean-Baptiste se situe juste à côté de la vigne des Perrières de Comte Lafon...

Un grand Charmes, à la fois puissant, actif et complexe, qu'il conviendra d'attendre au moins 5 ans et de bien aérer deux heures avant de le déguster, pour accompagner un homard et son jus réduit de carapace par exemple... à moins que vous n'optiez pour un risotto aux langoustines, agrémenté de quelques copeaux de truffes !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Michel Bouzereau et Fils - Meursault-Charmes 1er Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Riche et raffiné : éclat de noisette, pâte d'amande, poire, pêche rôtie au miel, prune et banane écrasée, confiture de lait et cire d'abeille. Des notes aériennes de chèvrefeuille, de sauge et d'oseille. Poivre vert, zestes d'orange et de citron

Bouche : Une entame dense et éminemment concentrée, gorgée de fruits blancs aux accents poivrés. Superbe énergie vibratoire soulignée par une fine acidité et quelques évocations stimulantes de peaux et de pulpe d'agrumes.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, une raie juste pochée, une langouste cuite au bleu. A maturité : un homard et son jus réduit de carapace, un risotto aux langoustines, agrémenté de quelques copeaux de truffes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de deux heures en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Meursault 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes bio-
dynamiques